

Nel locale la presenza degli allergeni sottoindicati, anche per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Gli allergeni che secondo REG. CE 1169/2011 devono essere segnalati, se presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso illustrazioni. Di seguito la legenda:



Antipasti di Terra

Bruschette con pomodorini datterini e basilio (3 pz.)



Bruschetta con pomodorini gialli e rossi e stracciatella di bufala (2 pz.)



Mozzarella in carrozza



Parmigiana di melanzane



Fritto misto alla napoletana con fiori di zucca ripieni alla ricotta, frittatina, mozzarelline, arancino, crocchette e patate fritte fresche



Burrata pugliese DOP (250 g) o Mozzarella di bufala (250 g), con prosciutto crudo e pomodorini datterini



Sfizio Caprizza (Antipasto misto dello chef)

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Antipasti del Mare

Impepata di cozze



Polipetti* in cassuola



Insalata di mare con polpo*, calamari*, gamberi*, seppie*, cozze e vongole



Polpo alla brace con purea di patate allo zafferano e olive di Gaeta croccanti



Zuppa di cozze alla Partenopea con gamberone* e tarallo alle mandorle



Sfizio del Marinaio (Antipasto misto dello chef)



Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Primi piatti

Spaghetti con pomodorini datterini e basilico



Gnocchi alla Sorrentina



Ziti allo Scarpariello



Pasta e patate con provola e guanciale in cialda di formaggio



Raviolo caprese con ricotta, mozzarella, basilico e pomodoro fresco



Bucatini alla Carbonara



Spaghetti alla Nerano

Provolone del Monaco DOP, zucchine, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero e olio EVO



Bucatini alla Praiano

Cacio, pepe e cozze



Paccheri con pistacchio, provola di Agerola e salsiccia



Scialatielli ai frutti di mare



Spaghetti alle vongole



Insalatone

Fantasia

Insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive

Marina grande

Insalata lollo, pomodorini, carote, mais olive, tonno e mozzarella



Vegetariana

Misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico

Caprese

Mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico



Caesar

Insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar



Contorni

Patatine fritte*

Patate fritte fresche

Insalata mista

Friarielli

Verdure di stagione



Secondi di Terra

Scaloppina al limone con patate fritte fresche

Cotoletta di pollo con patate fritte fresche



Salsiccia alla brace con friarielli e patate fritte fresche

Bistecca di pollo con verdure grigliate

Tagliata di Black Angus con rucola e Parmigiano Reggiano DOP



Filetto di Scottona con patate fritte fresche

Misto di carne con patate fritte fresche

Secondi di Mare

Pesce fresco a modo dello chef



Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Gamberoni* alla brace con verdure grigliate



Calamari* alla brace con verdure grigliate



Pesce Spada alla brace con verdure grigliate



Frittura di gamberi* e calamari* con patate fritte fresche



Gamberoni* in pastella di mandorle



Misto di mare alla brace con verdure grigliate

Calamari*, Gamberoni* e Pesce Spada



Pizze Tradizionali (contengono)

Le nostre Pizze Tradizionali possono essere preparate con impasto di farina integrale con maggiorazione di €1,50

Marinara

Pomodoro La Regina San Marzano, aglio, origano, olio EVO e basilico

Margherita

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, olio EVO e basilico



Diavola

Pomodoro La Regina San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, fili di peperoncino, olio EVO e basilico



Americana

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di latte di Agerola DOP, wurstel e patatine fritte



Ripieno

Ricotta di bufala campana DOP, fior di latte di Agerola DOP, salame napoletano, Pomodoro La Regina San Marzano, olio EVO e basilico



Prosciutto e funghi

Pomodoro La Regina San Marzano, fior di latte di Agerola DOP, funghi champignon, all'uscita prosciutto cotto Alta Qualità, olio EVO e basilico



4 Formaggi

Fior di Latte di Agerola DOP, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO e basilico



Bufalina

Pomodoro La Regina San Marzano, Mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico



Salsiccia e friarielli

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli, Parmigiano Reggiano 24 mesi e olio EVO



Napoli

Pomodoro La Regina San Marzano, Fior di Latte di Agerola DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio EVO e basilico



Capricciosa

Pomodoro La Regina San Marzano, fior di latte di Agerola DOP, prosciutto cotto Alta Qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio EVO e basilico



Pizze Fritte (contengono)

Montanara ripassata

Pizza prima fritta e poi ripassata al forno con pomodoro La Regina San Marzano, fior di latte di Agerola DOP, Pecorino Romano, olio EVO e basilico



Classica

Ripieno con Ricotta di bufala campana DOP, fior di latte di Agerola DOP, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi



Pizze Contemporanee (contengono)

Le nostre Pizze Contemporanee possono essere preparate con impasto di farina integrale con maggiorazione di €1,50

Integrale ai Datterini

Impasto di farina integrale con fior di latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO integrale e basilico



Integrale Ortolana

Impasto di farina integrale con fior di latte di Agerola DOP, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO integrale e basilico



Genuina

Pomodorini datterini, fior di latte di Agerola DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO bio e basilico con cornicione ripieno di ricotta di bufala campana DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi



Nduja e Salsiccia

Pomodoro La Regina San Marzano, fior di latte di Agerola DOP, Nduja calabra, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, fili di peperoncino, olio EVO bio e basilico



Parmigiana e Provola

Pomodoro La Regina San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO bio e basilico



Pistacchio e Mortadella

Fior di latte di Agerola DOP, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO bio



Crudo e provolone

Fior di latte di Agerola DOP, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio EVO bio e basilico



Nerano

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola DOP, chips di zucchine e scaglie di Provolone del Monaco DOP



Fiori di Zucca e Guanciale

Fior di latte di Agerola DOP, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese DOP, olio EVO bio e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi



Pesto e polpette

Pesto di basilico, fior di latte di Agerola DOP, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, ricotta di bufala campana DOP, olio EVO bio "Terre francescane" e basilico



Burrata e Pata Negra

Fior di latte di Agerola DOP, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio EVO bio "Terre francescane" e basilico



Carciofotta

Fior di latte di Agerola DOP, crema di carciofi, carciofi a spicchi, all'uscita prosciutto cotto Alta Qualità, pomodori secchi, olio EVO bio "Terre francescane" e basilico



Matador

Provola affumicata DOP, patate al forno, porchetta, all'uscita crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio EVO bio e basilico



Pugliese

Fior di latte di Agerola DOP, datterini gialli, capocollo di maialino, Burrata Pugliese DOP, olive nere, olio EVO bio e basilico



Tropea

Crema di cipolle rosse di Tropea, fior di latte di Agerola DOP, all'uscita filetti di tonno, Burrata Pugliese DOP, paté di olive taggiasche e chips di cipolla, olio EVO bio e basilico



Jamón e friarielli

Bianca con fior di latte di Agerola DOP e friarielli, all'uscita tartare di jamón ibérico, spolverata di pecorino grattugiato sul cornicione, olio EVO bio "Terre francescane" e basilico



Dolci

Pastiera



Caprese



Tiramisù



Babà



Cheesecake



Dolce del giorno

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Sorbetto al limone



Misto di dolci

Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni su eventuali allergeni

Gelato per bambini



Soft drinks

Acqua microfiltrata 75 cl

Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl

Thè freddo Limone / Pesca 33 cl

Aperol Spritz



Campari Spritz



Caffè

Grappa

Può contenere tracce di



Amaro

Può contenere tracce di



Bevande alla spina

Birra Messina 20 cl / 40 cl



Birra Messina – Cristalli di Sale 20 cl / 40 cl



Birra Moretti – La Rossa 40 cl



Vino della casa – Bianco ¼ L / ½ L / 1 L



Vino della casa – Rosso ¼ L / ½ L / 1 L



Birre in bottiglia

Heineken 66 cl



Ichnusa non filtrata 50 cl



IOI (senza glutine) 33 cl

Heineken 0.0 33 cl



La Cantina dei Rossi (contengono )

Aglianico "Caprilla" IGT

Cantina Iovine

Chianti DOCG

Banfi

Morellino di Scansano DOCG

Fattoria Le Pupille

Valpolicella Classico DOC

Allegrini

Plumbago Nero d'Avola DOC

Planeta

Dolcetto d'Alba DOC

Prunotto

La Cantina dei Bianchi (contengono )

Falanghina "Caprilla" IGT

Cantina Iovine

Fiano di Avellino "Pietracalda" DOCG

Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo "Cutizzi" DOCG

Feudi di San Gregorio

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas

Gewürtztraminer Alto Adige DOC

J. Hofstätter

Blangè Langhe DOC Arneis

Ceretto

Chardonnay

Jermann

Bollicine (contengono )

Prosecco DOC

Victoria

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG

Berlucchi